


コース	メニュー	ドライイースト						天然酵母
		もちもち	もちもち (米粉)	ふんわり	ごはん入りパン	早焼き	フランスパン	食パン
食パン	基本食パン	12	18	18	18	18	18	38
	ほうれん草パン	19	21	22	-	-	-	-
	かぼちゃパン	19	21	22	-	-	-	-
	全粒粉パン	19	-	22	-	-	-	39
	玄米粉入りパン	19	-	22	-	-	-	-
	カフェオレパン	19	-	22	-	-	-	-
	豆乳パン	19	-	22	-	-	-	-
	トマトバジルパン	19	21	22	-	-	-	-
	レーズンパン	20	21	23	-	-	-	39
	くるみパン	20	-	23	-	-	-	39
	チーズパン	20	21	23	-	-	-	-
	ベーコン&コーンパン	20	-	23	-	-	-	-
	ごまおやつパン	20	-	23	-	-	-	-
	チョコナッツパン	20	-	23	-	-	-	-
	パネトネ	20	-	23	-	-	-	-
	黒糖パン	-	21	-	-	-	-	-
	抹茶マロンパン	-	21	-	-	-	-	-
	玄米ごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	赤飯入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	雑穀ごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	炊き込みごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
	ガーリックフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	ガーリックトマトフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	全粒粉フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	ライ麦フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	チーズフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	チーズ&ベーコンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	チーズ&オニオンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	チーズ&ごまフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
	ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	39
	コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	39

コース	メニュー	ドライイースト		天然酵母
		生地	生地 (米粉)	生地
生地	バターロール	27	35	40
	クリスマスツリー	28	-	-
	りんごパン	28	-	-
	明太ポテトパン	29	-	-
	ベーグル	30	35	-
	フランスパン	30	-	40
	クロワッサン	31	-	-
	ピザ (ヘビー/クリスマス)	32	35(ヘビーのみ)	40
	フォカッチャ	33	-	-
	グリッシーニ	33	-	-
	ナン	33	35	-
	ブチパン	-	34	-
	ドーナツ	-	34	-
	あんぱん	-	35	-

コース	メニュー	スイーツ	
		ケーキ	ジャム
ケーキ・ジャム・フルーツソース	バターケーキ	42	-
	レモンケーキ	45	-
	紅茶ケーキ	45	-
	りんごケーキ	45	-
	抹茶甘納豆ケーキ	45	-
	バナナナッツケーキ	45	-
	チョコレートケーキ	45	-
	いちごジャム	-	47
	りんごジャム	-	47
	キウイジャム	-	47
	マンゴージャム	-	47
	ブルーベリージャム	-	47
	オレンジマーレード	-	47
	いちごソース	-	47
	キウイソース	-	47

愛情点検	長年ご使用のホームベーカリーの点検を！	
	<p>●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる</p> <p>●焦げくさいにおいがする</p> <p>●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある</p> <p>●その他の異常や故障がある</p>	<p>●こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。</p>

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

BB-HD型 ©B

## ホームベーカリー パンくらぶ

型名BB-HD10型

### 取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
  - 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。



保証書別添付

#### お使いになる前に

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱い方	4
使用する道具	6
使用する材料	7
コース一覧表	8
パン作りのポイント	10

#### 使い方・お料理ノート

##### いろいろなパン作り

基本の食パンのつくり方	12
タイマー予約	15
便利な機能	16

##### ドライイースト 食パンコース

●食パン基本メニュー	
もちもち(米粉)・ふんわり・ごはん入りパン・早焼き・フランスパン	18
●食パンメニュー	19

##### ドライイースト パン・ピザ生地コース

●パン・ピザ生地のつくり方	26
●パン・ピザ生地メニュー	27

##### 天然酵母 生種作りコース

●生種作り	36
-------	----

##### 天然酵母 食パン/パン・ピザ生地コース

●食パンと生地のつくり方	38
●食パンメニュー	39
●パン・ピザ生地メニュー	40

##### スイーツ作り

##### スイーツ ケーキコース

●ケーキのつくり方	42
●ケーキメニュー	45

##### スイーツ ジャムコース

●ジャムのつくり方	46
●ジャム・フルーツソースメニュー	47

#### 上手におつきあいいただくために

お手入れ	48
部品の交換・購入について	49
うまくできないときは	50
パン作りのQ&A	52
故障かなと思ったとき	54
アフターサービス/お客様相談窓口/仕様	55
さくいん	裏表紙



# 安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。








■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

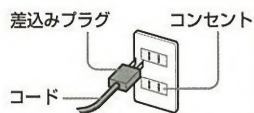
**警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。  
**注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。





**禁止** してはいけない「禁止」内容です。  
**指示** 実行しなければならない「指示」内容です。

## 警告

 分解禁止	改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
 水ぬれ禁止	水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。
 ぬれた手禁止	ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない 感電・けがの恐れがあります。
 接触禁止	蒸気口に手を触れない やけどの恐れがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。
 禁止	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがの恐れがあります。
	交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。
	コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。
 禁止	コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない コードが破損し、火災・感電の原因になります。
 必ず実施	定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。
	差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
	異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。
	このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する



## 注意

 接触禁止	使用中や使用後しばらくは高温部(本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓など)に触れない 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
 禁止	壁や家具の近くで使わない 壁や家具などから5cm以上離す 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
	不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。
 プラグを抜く	使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
 必ず実施	差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。
	お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

## お願い

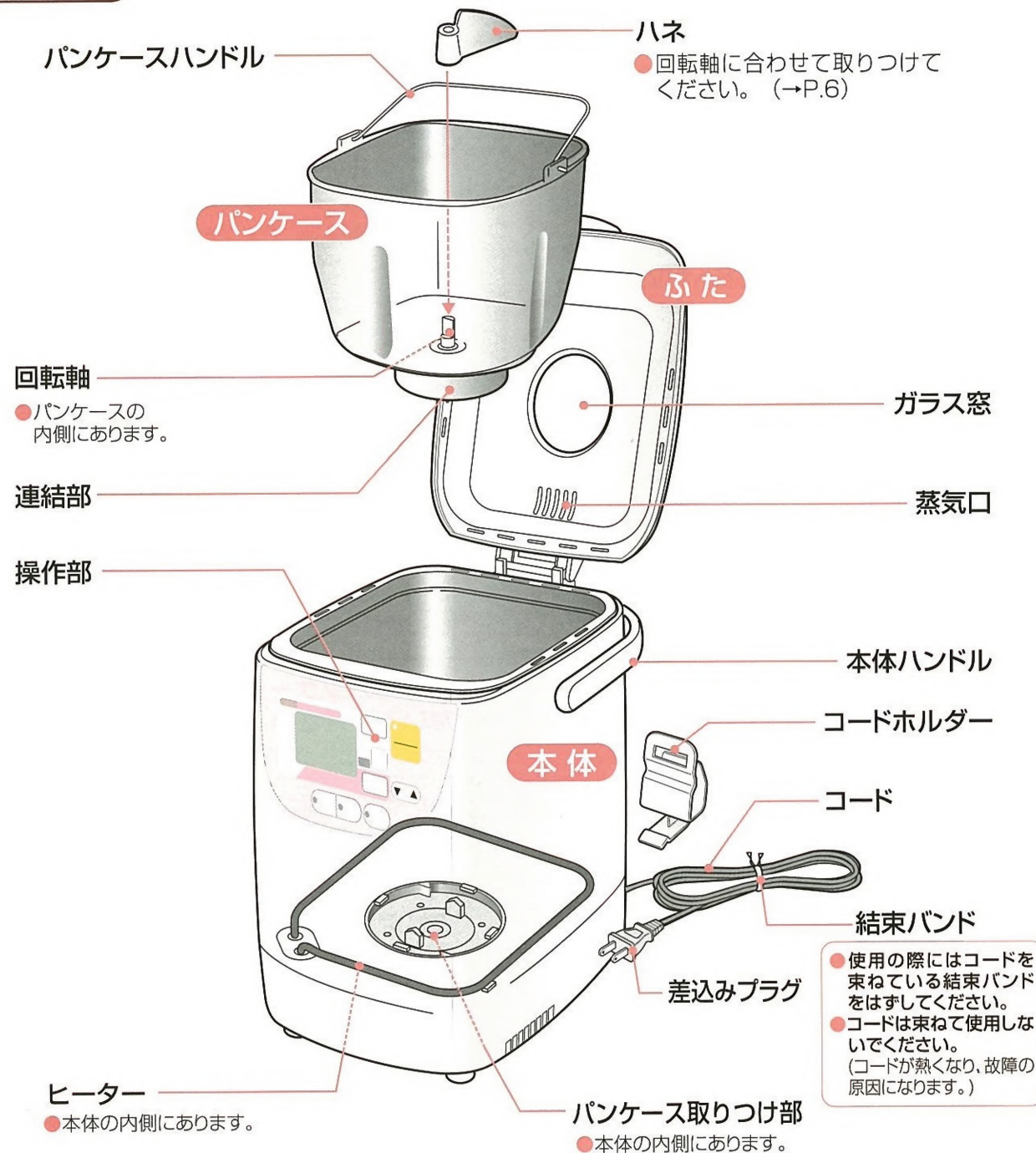
■差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。火災の原因になります。	■本体のパンケース取り付け部に指を入れないでください。けがの恐れがあります。
■焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側などが熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。やけどの恐れがあります。	■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。変形や変色の原因になります。
■焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出してください。不安定な持ち方をすると、すべてやけどの恐れがあります。	■パンケースの中や、ハネについた異物は、つけたままにしないでください。故障の原因になります。
■次のような場所で使わないでください。 ・火気や湿気のある場所(本体が変形する原因になります。) ・直射日光の当たる場所(故障の原因になります。) ・キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所(本体が変形や変色する原因になります。)	■パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。故障の原因になります。
■ふたの丸洗いはしないでください。内部に水がたまり、悪臭や変形、パンのできばえが悪くなる原因になります。	■決められた容量以上入れないでください。故障の原因になります。
■使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしないでください。やけど・けがの恐れがあります。	■パンケースの連結部を水に浸けないでください。腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。
	■ふた・パンケースなどの取りはずしができる部品は確実に取りつけて使用してください。
	■庫内はいつも清潔にしてください。汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。
	■パンケースを変形させないでください。故障の原因になります。



# 各部のなまえと扱い方

各部のなまえと扱い方

## 本体

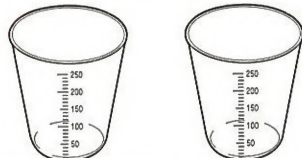


## 付属品

### 容器(計量カップ) 2個

水などの液体の計量用です。  
また「生種作り」の容器としても使います。

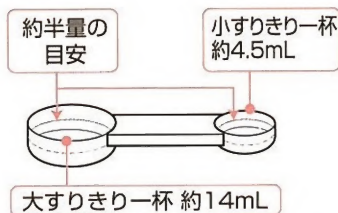
- 粉類をはからないでください。  
(目盛がg単位でないため、正しくはかれません。)



1目盛は  
約10mLです。

### 計量スプーン 1個

ドライイースト・塩・砂糖などを  
はかります。

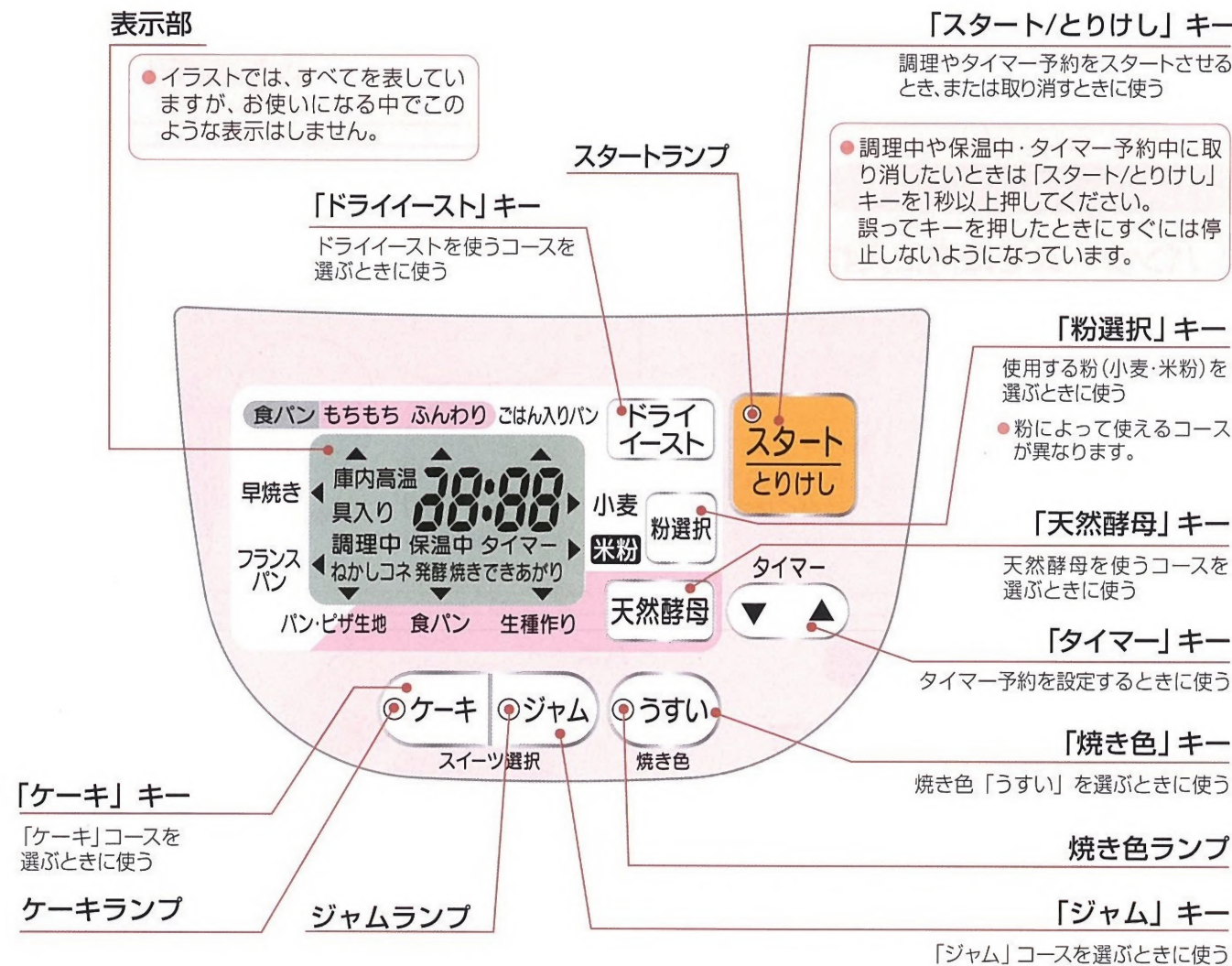


### すりきり一杯当たりの分量の目安

	小	大
ドライイースト	約3g	—
元種	—	約10g
生種	—	約13g
塩	約5g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	約8g

●容量は市販の計量スプーンと異なります。

## 操作部

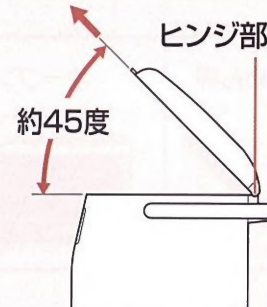


### ふたのはずし方・つけ方

#### はずし方

ふたを約45度開け、そのまま斜め  
上に引き抜く

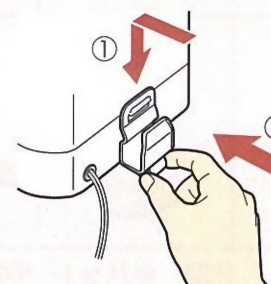
- つけるときはヒンジ部にふたを  
差し込む



### コードホルダーの 取り付け方・はずし方

#### 取り付け方

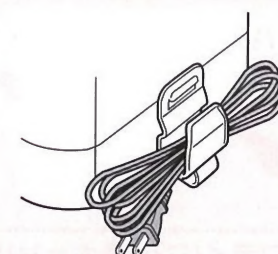
- ①本体凸部にコードホルダー(上部  
の穴)を引っかける
  - ②コードホルダー下部を本体側に押  
しつける
- はずすときは、逆の手順ではずす



### コードの収納方法

コードを束ねて、コードホルダーに  
収納する

- 使用の際は必ずコードをコード  
ホルダーから取り出してください。
- コードを収納または取り出すとき  
は、無理に引っ張ったり、力を加え  
ないでください。





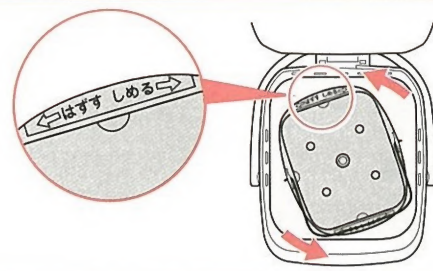
# 各部のなまえと扱い方っづき

# 使用する材料

●材料の分量は、この取扱説明書に記載されている分量どおりにしてください。

## パンケースの取り出し方

パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出す



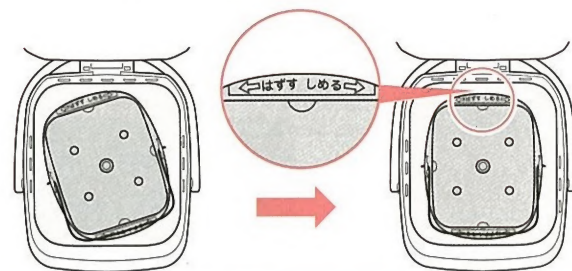
## パンケースの取り付け方

### 1 パンケースを庫内に入れる



●ヒーターに当たらないようにご注意ください。

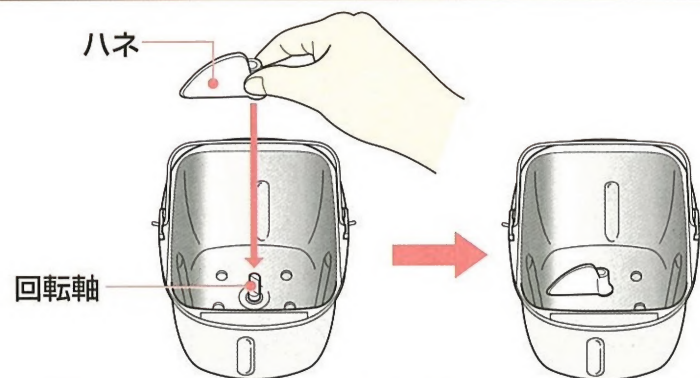
### 2 パンケースを「しめる」の方向に回し、取りつける



## ハネの取り付け方

ハネの穴を回転軸に合わせて確実に取りつける

●ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。



# 使用する道具

デジタルスケール	ミトン	脚つきアミ	パン切りナイフ	温度計	ふきん (水でぬらして固くしぼる)	クッキングシート
ハケ	ゴムベラ	スクッパー	霧吹き	こね板	めん棒	オーブン
●フライパン ●キャンバス地 ●ラップ ●型 ●バット ●包丁 など						

## 小麦粉

### 強力粉



- パン作りにはたんぱく質の多い強力粉(11%以上)をお使いください。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。
- 強力粉の中でもたんぱく質の多い(13.5%以上)最強粉を使用するとパンがふくらみすぎることがあります。

### 薄力粉



- ケーキや一部のパン作りに使います。
- ダマになりやすいのでふるってお使いください。

### パンミックス



- 1回分ごとの分量にパックした食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがぐんと手軽になります。(→P.53)

象印自動ホームベーカリー専用「パンくらぶミックス(BB-MJ10-J)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.49)

## ごはん

- ごはん入りパンを作るときに使います。
- 必ず常温になるまで冷ましたものをお使いください。



## 米粉



- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンが含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)
- 材料は、この取扱説明書に記載されている分量どおりにしてください。

品名	シトギミックス20A(食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072) 922-7532 <a href="http://www.katayama-seifun.co.jp/">http://www.katayama-seifun.co.jp/</a>
●シトギミックス20Aには、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。	

## 酵母

### ドライイースト



- 適度な温度・水・糖分を加えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

### 天然酵母パン種(元種) → 生種 (生種作り→P.36)



- 天然酵母は天然の穀類や果実から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数(発酵力)が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させてから使います。
- 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	(株)富澤商店オンラインショップ <a href="http://www.tomizawa.co.jp/">http://www.tomizawa.co.jp/</a>
お問い合わせ	☎(042) 776-6488

◆パン種に関するお問い合わせ

(有)ホシノ天然酵母パン種 ☎(042) 734-1399(代表) <http://www.hoshino-koubo.co.jp>

### ポイント

- 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差がでます。
- 天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

## 糖分

- 上白糖
- 黒糖
- はちみつ
- など



- イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うとふくらみが悪くなることがあります。

## 油脂

バター など



- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。)

## 塩



- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえます。

## 水



- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくします。

## 乳製品



- 牛乳 スkimミルク など
- パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。

## 卵



- 味と香り、色ツヤをよくします。